＜物　件＞

熱風消毒保管庫　　仕様書

1	物件名称	熱風消毒保管庫（電気式）
2	品質・形状・寸法又は型式	別紙特記事項をご覧ください。
3	グリーン物品の指定	指定しない
4	数　　量 （単価契約の場合は予定数量）	3台（50籠用1台、40籠用1台、20籠用1台）
5	納入期限	平成24年8月28日（火）
6	納入場所	市立池上小学校給食調理室ほか 所在：横須賀市池上３－５－１ 電話：046-851-0447
7	特記事項	別紙特記事項をご覧ください。
8	契約方法	総価契約
9	支払方法	納入後、一括支払い
10	その他事項	この仕様書に定めのない事項及び疑義を生じた場合は、別途協議するものとする。
11	連　絡　先	学校保健課　廣川　電話046-822-8487

指示事項	
グリーン物品	上記で指定がある場合は、横須賀市グリーン購入基本方針及び調達方針に基づく環境物品を選定し、納品すること。 方針については、本市のホームページ「よこすかのグリーン購入」参照してください。

特 記 事 項

規格

物 件　　ダブル収納50籠用 及び 40籠用

	50籠用（仕様は1台あたりの数値等）	40籠用（仕様は1台あたりの数値等）
台 数	1台	1台
設置場所	給食配膳室	給食調理室
①大きさ	外形寸法 2,400×1,000×2,100mm以内 （ 間口×奥行×高さ）	外形寸法 1,920×1,000×2,100mm以内 （ 間口×奥行×高さ）
②電源・消費電力	三相200V 18.5kw以内	三相200V 13.5kw以内
③その他	籠の寸法は390×360×200mmで計算 消毒温度・時間の設定が簡単にできること。 庫内にたまった水を排水できる口があり、通常は害虫等の侵入を防ぐため蓋が閉まっていること。 食器籠はこの入札金額に含めない この物件は片面扉とする。	
④参考品	（株）中西製作所 MCWK50-e 日本調理機（株） ISC-W50J-E ホシザキ電機（株） HSB-50DAO3-1 （株）アイホー EW-2504N 新日本厨機 （株） SEⅡ-50AN	（株）中西製作所 MCWK40-e 日本調理機（株） ISC-W40J-E ホシザキ電機（株） HSB-40DAO3-1 （株）アイホー EW-2004N 新日本厨機 （株） SEⅡ-40AN

	20籠用（仕様は1台あたりの数値等）	
台 数	1台	
設置場所	給食下処理室	
①大きさ	外形寸法 1,000×1,000×2,100mm以内 （ 間口×奥行×高さ）	
②電源・消費電力	三相200V 9.0kw以内	
③その他	籠の寸法は390×360×200mmで計算 消毒温度・時間の設定が簡単にできること。 庫内にたまった水を排水できる口があり、通常は害虫等の侵入を防ぐため蓋が閉まっていること。 食器籠はこの入札金額に含めない この物件は片面扉とする。	
④参考品	（株）中西製作所 MCWK20-e 日本調理機（株） ISC-W20J-E ホシザキ電機（株） HSB-20DAO3-1 （株）アイホー EW-1004N 新日本厨機 （株） SEⅡ-20AN	

注意事項

(1) 参考品以外の物件で入札に参加する場合は、質問の期限までに下記の書類をファックス（FAX番号：046-822-3839）にて送信し、同等以上である旨の了承を得ること。
- ・当該物品の製造先及び品番
- ・当該物品のカタログ等の写し（仕様箇所が明示された箇所のみ）

(2) 入札に当たって現場の下見を希望する場合には、日程を調整するので、事前に学校保健課まで連絡してください。

(3) 落札後1週間以内に寸法、消費電力、プラグの形状等が明記された図面等の資料を学校保健課に3部提出してください。

(4) 学校保健課及び学校関係者等（校長または教頭）と連絡を密にとり、納入できる日程を調整してください。

(5) 納入時は、指定場所に水平垂直方向に気をつけて、使用できる状況に設置してください。床にL字金具等で耐震補強止めを行ってください。
水平を保つためアジャスター（脚）が必要になります。

(6) 搬入前に搬入経路を確認し、床などに損傷、破損の恐れがある場合は適切な養生を行ってください。

(7) 納入の際に出る養生材、梱包材等の不要物品は全て持ち帰り、適正に処分してください。

(8) 電源の接続は納入業者が行ってください。

(9) 50籠用熱風消毒保管庫を設置する場所には冷凍冷蔵庫（間口×奥行×高さ:①750×810×1890mm、②1080×910×1890mm、③900×910×1960mm）が3台あります。冷凍冷蔵庫3台を上記①は給食室内倉庫、②は配膳室に③は下処理室に移設してください。移設後は、壁あるいは床にL字金具等で耐震補強止めをし、電源の接続を行ってください。

(10) 納入時に機器の使用方法を学校給食調理員を説明してください。

(11) 納入時の試運転調整時及び納入時の検査時に正常稼働を確認するため立ち会ってください。

(12) 学校に提出する取扱説明書等を学校保健課にも1部提出してください。

(13) その他この仕様に定めのない事項については、その都度協議することとします。